

A4-81

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Ventilato
Sistema pulizia forno principale	Catalitico
Codice EAN	8017709256807
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



Estetica

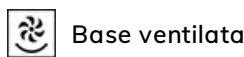
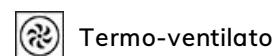


Design	Speciale	Tipo di regolazione	Manopole
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Tipologia manopole	Smeg Classica
Estetica	Classica	Colore manopole	Acciaio
Logo	Applicato inox	N° manopole	12
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Posizione logo	Fascia sotto forno	Nome display	DigiScreen
Finitura	Satinato	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Eclipse
Serie	Opera	Maniglia	Smeg Classica
Colore pianale	Acciaio inox	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Cassetto

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia

Catalisi



Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 6

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Statico



Ventilato



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata



Pizza

Funzioni pulizia seconda cavità Catalisi

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.90 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Destra - BBQ

Tipo bruciatori gas Standard

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

Accensione gas su manopole Sì

gas
Auto-arresto in caso di traboccamento Sì

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

N° vetri porta forno 3

N° di ventole 1

N° vetri porta termoriflettenti 2

Volume netto della cavità 61 l

Termostato di sicurezza Sì

Volume lordo della prima cavità 70 l

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 316x460x412 mm

N° di ripiani 4

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Tipo ripiani Telai

Resistenza suola - Potenza 1200 W

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico
		Grill basculante	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	55 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	70 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	290x444x425 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1100 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Apertura porta	A ribalta	Tipo grill	Elettrico
Porta smontabile	Sì	Grill basculante	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì		

Opzioni forno secondario

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	300 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale



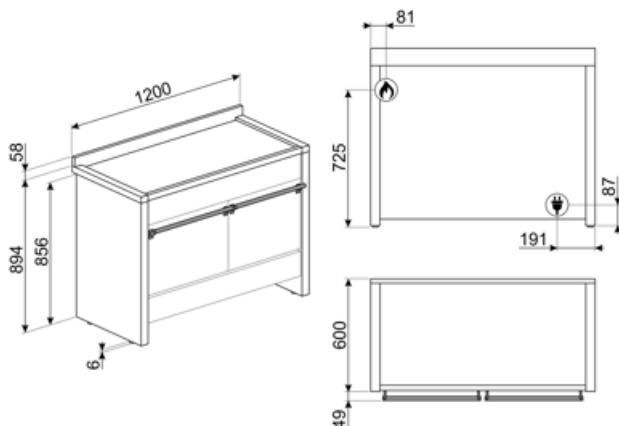
Griglia forno con stop e fermi	1	Pannelli catalitici	3
Bacinella profonda 20mm	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
Bacinella profonda 40mm	1	Accessori Pizza	Pietra refrattaria + coperchio + paletta
Griglia inserto bacinella	1		

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 40mm	1	Pannelli catalitici	3

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7500 W	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Corrente	33 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
Cavo elettrico	Installato - Bifase e Trifase		



Accessori Compatibili

AIRFRY



Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

BBQ



Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GRM

Griglia riduzione moka



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT2A3-2

Kit zoccolo, 120cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A3 e A4



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT1A3-8

Schiendale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8



KIT3-6

Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)

PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile
Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e
comoda da utilizzare e da riporre.
Perfetta per infornare e servire pizza,
pane e pasticceria salata in modo sicuro
e professionale. Utile anche per il
controllo della cottura.

**SFLK1**

Blocco sicurezza

SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati,
ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i
cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

-  Classe di efficienza energetica A
-  Sistema di pulizia catalitico.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Installazione a colonna.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

 ECO	ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.	 Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
 Resistenza grill centrale:	questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.	 Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
 Funzione pizza:	funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.	 Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
 2 lampade alogene:	La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.	 Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
 Anti-traboccamiento:	Lo speciale dispositivo Anti-traboccamiento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.	 4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
 Guide telescopiche:	Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.	 Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
 Grill basculante:	La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.	 Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
 Vapor clean:	la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.	 Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED,
usabilità con manopole + 3 tasti touch



Controllo con manopole

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Catalisi

Pulizia facilitata della cavità grazie all'utilizzo di pannelli catalitici nella cavità

Questo processo permanente consente la pulizia e la sgrassatura continua delle tre pareti della cavità, iniziando la sua fase di ossidazione del grasso quando il forno raggiunge i 200 °C.

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione



AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme